

CUISINIER SAISONNIER EN ACCUEIL DE LOISIRS AVEC HEBERGEMENT AU SEIN DE LA DIRECTION DE L'ENFANCE/ EDUCATION.

MISSIONS

Sous la responsabilité du Directeur des séjours de l'Île d'Oléron, Le cuisinier inscrit son action dans le cadre du projet pédagogique en lien avec les orientations municipales de la Ville de Bagnole.

TACHES

- Préparer des menus aux enfants de 6 à 12 ans.
- Etre en capacité de réaliser des plats, de l'entrée au dessert.
- Respect des normes HACCP.
- Elaboration des menus en collaboration avec le directeur.
- Proposer des outils de travail sur la notion d'économat.
- Respect des grammages enfants.
- Préparation de gâteaux d'anniversaire.
- Mise en place de régimes particuliers (PAI, Allergies...)
- Prendre contact avec les fournisseurs de la région.
- Intercepter les livraisons.
- Veiller à afficher les tableaux exigés par les services vétérinaires dans les cuisines.
- Etre garant d'une cuisine propre.
- Veiller à la température des plats servis aux enfants.

PROFIL

- CAP cuisine minimum.
- Intérêt pour le travail en équipe
- Expérience en restauration traditionnelle ou collective.
- Disponibilité
- Rapidité d'exécution.
- Bonne hygiène.
- Bonne condition physique.
- Permis B.

GRADE

- Contrat saisonnier (technicien 10^e échelon)
- Disponibilité juillet et août

RENUMERATION

- Prix de journée : 68,73 euros brut + congés payés
- Nourri logé

Merci d'envoyer votre CV et votre lettre de motivation à Monsieur Le Maire :
service.recrutement@ville-bagnole.fr

Avant le 13 mai 2022
